

Gęste soki z żółtych pomidorów:



Autor: **helenapon**

Przepisów: **475** Ocena: **4403**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- ok. 7 kg żółtych lub czerwonych pomidorów
- 5 dużych "mięsistych" papryk
- 1 szklanka wody
- 1/4 szklanki oleju
- sól, pieprz i cukier do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory umyć, pokroić na mniejsze części.
Do dużego garnka z grubym dnem wlać wodę, zagotować, dodać olej i przełożyć pokrojone pomidory oraz paprykę.
Woda z olejem powinna się chwilę pogotować. Dzięki temu zabiegowi pomidory nie będą przywierać do dna i nie będą wymagały ciągłego mieszania.
Dusić aż pomidory się rozsypią a papryka zmięknie. Garnek zdjąć z ognia i przy pomocy blendera zmiksować.
Następnie przetrzeć przez sito.
Doprawić solą, pieprzem i cukrem.
Sok powinien być winno-słodki z wyczuwalnym smakiem pieprzu.
Rozlać do butelek lub słoików. Pasteryzować 10 minut.

Twoje notatki do przepisu: